

Speiseplan Woche vom 14.07. - 20.07.2025

R11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Nielsmenü (Mo.-Fr.) vegetarisch Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Kartoffelcremesuppe mit Gemüseeinlage ^(g,i) 	Milchreis ^(g) heißen Kirschen 	sommerliche Salatbowl ^(3,5) mit Ebly ^(a,a1) 	Gemüsebratling ^(a,a1,i) mit Zucchini-Gemüse Tomatensauce Reis 	Ravioli Gemüse ^(a,a1,c,g) Kräuterpesto ^(3,g) Ratatouillegemüse 	Pfannekuchen ^(a,a1,c,g) mit Blaubeerfüllung Vanillesauce ^(g) 	gebratene Süßkartoffeln Ofengemüse mit Feta überbacken ^(g) 
Menü 2 angepasste Vollkost leicht & bekömmlich Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Königsberger Klopse ^(a,a1,c) Kapernsauce ^(a,a1,g) Rote Beete-Salat ^(3,9) Reis 	Fischfilet "gedünstet" leichte Senfsauce ^(a,a1,g,j) Blattsalat Joghurtdressing ^(g,i,j) Salzkartoffeln 	Geflügelfrikadelle ^(a,a1,c,j) Kohlrabi in Rahm ^(a,a1,g) Salzkartoffeln 	Omelett ^(c,g) Rahmspinat ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Putensteak Geflügel-Kräutersauce Gurken-Fenchel- Gemüse Penne ^(a,a1) 	Frischer Möhreintopf ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch 	Putenrahmgeschnetzeltes ^(g) Brokkoli Salzkartoffeln 
Menü 3 Vollkost Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Rote Linsen Bolognese mit Gemüse und Hirtenkäse ^(g) Bandnudeln ^(a,a1) 	Schweineschnitzel ^(a,a1,a3) Jägersauce ^(2,3,8,g) Erbsen und Möhren Salzkartoffeln 	Spitzkohleintopf mit Rindfleisch ⁽ⁱ⁾ 	Vollkornnudel- pfanne ^(a,a1,g) Ofengemüse Tomatensugo ⁽ⁱ⁾ 	Seelachsfilet ^(a,a1,g,i) "Petersilienpanade" Wachbrechbohnen- Gurkensalat ^(g) Rahmkartoffeln ^(a,a1,g) 	Pfannekuchen ^(a,a1,c,g) mit Blaubeerfüllung Vanillesauce ^(g) 	Putenrahmgeschnetzeltes ^(g) Brokkoli Reis 

Zusatzstoffe: ¹Farbstoff ²Konservierungsstoff ³Antioxidansmittel ⁴Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸Phosphat ⁹Süßungsmittel ¹⁰unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: ^aglutenhaltige Getreide ^{a1}Weizen ^{a2}Roggen ^{a3}Gerste ^{a4}Hafer ^{a5}Dinkel ^bKrebstiere ^cEi ^dFisch ^eErdnüsse ^fSoja ^gMilch ^hSchalenfrüchte ^{h1}Haselnuss ^{h2}Mandeln ^{h3}Cashewnuss ^{h4}Walnuss ^{h5}Macadamianuss ^{h6}Paranuss ^{h7}Pekannuss ^{h8}Pistazie ⁱSellerie ^jSenf ^kSesam ^lLupinen ^mSchwefeldioxid/Sulfite ⁿWeichtiere



Dieses Gericht hat in seiner Produktion weniger als die Hälfte an Emissionen von klimaschädlichen Treibhausgasen verursacht, als ein durchschnittliches Gericht der Niels-Stensen-Kli



DE-ÖKO-006

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden! Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau

Speiseplan Woche vom 21.07. - 27.07.2025

R12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Nielsmenü (Mo.-Fr.) vegetarisch Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Pennnudeln ^(a,a1) Gemüsebolognese ⁽ⁱ⁾ bunter Salat mit Joghurdressing ^(g,i,j) 	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^(g) tomatisiertes Ofengemüse ^(2,3,9,h,h2) Kräuterquark ^(g) 	überbackene Gnocchi Spinat-Käsesauce ^(10,a,a1,g) Blattsalat Joghurdressing ^(g,i,j) 	Spätzle-Pilzpfanne ^(a,a1,c) gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing ^(1,3,5,m) 	Frühlingsrolle ^(a,a1,c) Süß-saure-Sauce ^(1,j) Rohkostsalat mit Kräutervinaigrette ^(1,3,5,6,m) Basmatireis 	Kartoffel- Kürbiseintopf ⁽ⁱ⁾ mit Falafelbällchen ^(a,a1) 	Blumenkohl-Käse Medaillon ^(a,a1,g) Sauce Hollandaise ^(c,g,i) Eisbergsalat Salzkartoffeln 
Menü 2 angepasste Vollkost leicht & bekömmlich Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Schupfnudelpfanne mit Brokkoli, Mais, Kirschtomaten ^(a,a1) Kräuter-Käse-Sauce ^(a,a1,g) 	Hühnerfrikassee mit Spargel ^(a,a1,g) Möhrensalat Reis 	Sommerlicher- Gemüseintopf ⁽ⁱ⁾ Brötchen ^(a,a1) 	Hähnchenbrustfilet Rahmsauce Gemüse Mischung Salzkartoffeln 	Fischfilet "Gärtnerin" Blattspinat in Rahm ^(a,a1,g) Basmatireis 	Kartoffel- Kürbiseintopf ⁽ⁱ⁾ 	Rinderbraten ⁽ⁱ⁾ Rinderbratensauce Blumenkohl-Brokkoli- Mix Salzkartoffeln 
Menü 3 Vollkost Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	frische Bratwurst ⁽¹⁰⁾ Senf ^(j) Kohlrabi in Rahm ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Scholle "paniert" ^(a,a1) Remoulade ^(c,j) glasierte Böhnchen Salzkartoffeln 	Allgäuer Käsespätzle ^(10,a,a1,g,i) Röstzwiebeln ^(a,a1) Blattsalat Joghurdressing ^(g,i,j) 	Schweinerückensteak Rahmsauce Gemüse Mischung Salzkartoffeln 	Spaghetti ^(a,a1) leichte Carbonarasauce ^(2,3,8,a,a1,c,g) Rohkost mit Kräutervinaigrette ^(1,3,5,6,m) 	Asia-Nudelpfanne mit Hähnchenfleisch ^(3,a,a1,c,f) 	Rinderbraten ⁽ⁱ⁾ Rinderbratensauce Blumenkohl-Brokkoli- Mix Salzkartoffeln 

Zusatzstoffe: ¹Farbstoff ²Konservierungsstoff ³Antioxidansmittel ⁴Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸Phosphat ⁹Süßungsmittel ¹⁰unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: ^aglutenhaltige Getreide ^{a1}Weizen ^{a2}Roggen ^{a3}Gerste ^{a4}Hafer ^{a5}Dinkel ^bKrebstiere ^cEi ^dFisch ^eErdnüsse ^fSoja ^gMilch ^hSchalenfrüchte ^{h1}Haselnuss ^{h2}Mandeln ^{h3}Cashewnuss ^{h4}Walnuss ^{h5}Macadamianuss ^{h6}Paranuss ^{h7}Pekannuss ^{h8}Pistazie ⁱSellerie ^jSenf ^kSesam ^lLupinen ^mSchwefeldioxid/Sulfite ⁿWeichtiere



Dieses Gericht hat in seiner Produktion weniger als die Hälfte an Emissionen von klimaschädlichen Treibhausgasen verursacht, als ein durchschnittliches Gericht der Niels-Stensen-Kli



DE-ÖKO-006

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden! Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau

Speiseplan Woche vom 28.07. - 03.08.2025

R13/KW 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Nielsmenü (Mo.-Fr.) vegetarisch Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Spinat lasagne ^(10,a,a1) Schonkostsalat Kräuterviniagrette ^(1,3,5,m) 	Gemüsefrikadelle ^(a,a1,c) Paprikarahmsauce ^(10,g,i) gemischter Salat Gart.-kräut.dr. ^(c,g,i,j) Salzkartoffeln 	Spaghetti ^(a,a1) Tomaten-Kräuter-Sauce bunter Chinakohlsalat Gart.-Kräut.dr. ^(c,g,i,j) 	sommerliche Salatbowl ^(3,5) mit Ebly ^(a,a1) 	Kaiserschmarrn ^(a,a1,c,g) heiße Kirschen 	Gemüsetortellini ^(a,a1,c,g) Pilzrahmsauce ^(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurtdressing ^(c,g,i,j) 	Brokkoli-Nussecke ^(a1,a4,,h1,h2,i) Sauce Hollandaise gem. Blattsalat Balsamicodressing ^(1,3,5,m) Kartoffelpüree ^(10,g) 
Menü 2 angepasste Vollkost leicht & bekömmlich Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce ^(a,a1,g) Kohlrabi Salzkartoffeln 	Fischragout mit Einlage in Dill-Senfauce ^(1,4,a,a1,b,d,g,i,j) geschmorte Gurken Salzkartoffeln 	Putenbrust-geschnetzeltes bunte Möhren Salzkartoffeln 	Nudleintopf ^(a,a1,c) mit Zucchini, Aubergine und Tomaten 	gebratene Gnocchi ^(a,a1) mit tomatisiertes Ofengemüse 	Hühnersuppentopf mit Reis ⁽ⁱ⁾ 	gek. Rindfleisch ⁽ⁱ⁾ Bratensauce ⁽ⁱ⁾ Kaisergemüse Salzkartoffeln 
Menü 3 Vollkost Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Schweineragout m. Cherrytomaten Schonkostsalat mit Kräutervinaigrette ^(1,3,5,m) Spirelli ^(a,a1) 	Schnitzel ^(a, a1,a3) Paprikarahmsauce ^(9,g,i) gemischter Salat Gart.-kräut.dr. ^(c,g,i,j) Spätzle ^(a,a1) 	Asiatische Nudel pfanne mit frischem Gemüse Sesam-Karotten-Stick ^(a,a1,i,k) 	Ravioli Spinaci ^(a,a1,c,g) Kräuterpesto Mandelstifte ^(h2) , Brokkoli und Kirschtomaten 	Schellfisch ^(a,a1,c,d,j) buntes Lauchgemüse ^(a,a1,g) Salzkartoffeln 	Gemüsetortellini ^(a,a1,c,g) Pilzrahmsauce ^(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurtdressing ^(c,g,i,j) 	gek. Rindfleisch ⁽ⁱ⁾ Bratensauce ⁽ⁱ⁾ Kaisergemüse Salzkartoffeln 

Zusatzstoffe: ¹Farbstoff ²Konservierungsstoff ³Antioxidansmittel ⁴Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸Phosphat ⁹Süßungsmittel ¹⁰unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: ^aglutenhaltige Getreide ^{a1}Weizen ^{a2}Roggen ^{a3}Gerste ^{a4}Hafer ^{a5}Dinkel ^bKrebstiere ^cEi ^dFisch ^eErdnüsse ^fSoja ^gMilch ^hSchalenfrüchte ^{h1}Haselnuss ^{h2}Mandeln ^{h3}Cashewnuss ^{h4}Walnuss ^{h5}Macadamianuss ^{h6}Paranuss ^{h7}Pekannuss ^{h8}Pistazie ⁱSellerie ^jSenf ^kSesam ^lLupinen ^mSchwefeldioxid/Sulfite ⁿWeichtiere



Dieses Gericht hat in seiner Produktion weniger als die Hälfte an Emissionen von klimaschädlichen Treibhausgasen verursacht, als ein durchschnittliches Gericht der Niels-Stensen-Kli



DE-ÖKO-006

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden! **Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau**

Speiseplan Woche vom 04.08. - 10.08.2025

R14/ KW 32	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Nielsmenü (Mo.-Fr.) vegetarisch Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Moussaka ^(a,a1,c,f,g) mit Kartoffeln, Paprika, Aubergine und Zucchini Balkansalat 	Bandnudeln ^(a,a1) Sahnesauce mit JulienneGemüse ^(a,a1,g,i) Schonkostsalat Kräutervinaigrette ^(1,3,5,m)  	Blumenkohl- Kartoffelauflauf ^(10,a,a1,g) Gurkensalat ^(3,5,m) 	Rote Bete-Puffer ^(a,a1) Chinakohl in Rahm ^(a,a1,g) Salzkartoffeln  	Cannelloni Ricotta- Spinat ^(10,a,a1,c,g) Rohkostsalat Kräutervinaigrette ^(1,3,5,6,m) 	bunter Gemüseintopf ⁽ⁱ⁾ Gemüseklößchen ^(a,a1,c,g,i)  	Gemüsebagel ^(a,a1,i) Sauce Hollandaise ^(c,g,i) gem. Rohkostsalat Gart.-Kräuter.dr. ^(c,g,i,j) Salzkartoffeln 
Menü 2 angepasste Vollkost leicht & bekömmlich Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Spaghetti ^(a,a1) Bolognese vom Rind gemischter Salat Gart.-Kräut.dr. ^(c,g,i,j) 	Putencurryragout ^(g) Möhrensalat Reis 	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte ^(a,a1,a3) Brokkoli Karoffelpüree ^(10,g)  	Hähnchenbrust Chinakohl in Rahm ^(a,a1,g) Salzkartoffeln 	Hokifischfilet mehliert ^(a,a1,d,g) Kräutersauce ^(a,a1,g) Blattspinat ⁽ⁱ⁾ Salzkartoffeln 	bunter Gemüseintopf ⁽ⁱ⁾ Geflügelbällchen ^(3,a,a1,c)  	Rindergulasch ⁽ⁱ⁾ Möhren Salzkartoffeln 
Menü 3 Vollkost Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Schweinegulasch glasierte Erbsen Salzkartoffeln 	Backfisch in Eihülle ^(a,a1,c,i) Zitronen-Rahm-Sauce ^(a,a1,g) Gurkengemüse Salzkartoffeln 	Chili sin Carne Eintopf ⁽²⁾ mit veganem Hack ^(a,a1,a3,f) Brötchen ^(a,a1)  	bunte Bulgurpfanne ^(a,a1) mit frischem Gemüse orientalische Tomatensauce 	Gyros vom Schwein Tzatziki ^(g) Djuvec-Reis 	Schupfnudelpfanne ^(a,a1) Paprika, Mais und Tomaten Rucola-Salat Balsamicodressing ^(1,3,5,m)  	Rindergulasch ⁽ⁱ⁾ Möhren Salzkartoffeln 

Zusatzstoffe: ¹Farbstoff ²Konservierungsstoff ³Antioxidansmittel ⁴Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸Phosphat ⁹Süßungsmittel ¹⁰unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: ^aglutenhaltige Getreide ^{a1}Weizen ^{a2}Roggen ^{a3}Gerste ^{a4}Hafer ^{a5}Dinkel ^bKrebstiere ^cEi ^dFisch ^eErdnüsse ^fSoja ^gMilch ^hSchalenfrüchte ^{h1}Haselnuss ^{h2}Mandeln ^{h3}Cashewnuss ^{h4}Walnuss ^{h5}Macadamianuss ^{h6}Paranuss ^{h7}Pekannuss ^{h8}Pistazie ⁱSellerie ^jSenf ^kSesam ^lLupinen ^mSchwefeldioxid/Sulfite ⁿWeichtiere



Dieses Gericht hat in seiner Produktion weniger als die Hälfte an Emissionen von klimaschädlichen Treibhausgasen verursacht, als ein durchschnittliches Gericht der Niels-Stensen-Kli



DE-ÖKO-006

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden! **Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau**